



Speiseplan vom 08.12. - 14.12.2025

Montag Hähnchenbrust (Valesschnitzel^{5,1}, B, M) in Bratpfelsauce ^{D1,B}
mit Eierspätzle ^{D1, M} und Karottengemüse
Clementine



Dienstag Wildlachspoppers ^{F, D1,B,M} (Gemüsefrikadelle ^{C,D1,B,M})
mit Zitronendip ^B, Backkartöffelchen und Snackgurken
Waldbeerquark ^B



Mittwoch Spinatmaultaschen ^{D1,B,M}
an Kartoffel-Kürbisragout ^{D1,B}
Butterstreusel ^{D1,B,M}



Donnerstag Geflügelcurrywurst ^{5,6,D1}(Veggie Bratwurst ^{5,6,D1,A})
mit Country Cubes und Cowle Slaw ^{5,E,B}
Eis aus der Truhe ^{1,2,A,B,D,I,M}



Freitag Tortellini Ricotta ^{D1,B,M}
an Tomatensauce ^{D1} mit Reibekäse ^B und Eisbergsalat ^{5,E,B}
Apfel



Samstag Panietes Schweineschnitzel ^{D1,B,M} (Milcheiweißschnitzel ^{5,D1,B,M})
mit Pommes Frites und buntem Salat ^{5,E,B}
Nachtisch ^{D1,B,M}



Sonntag Kartoffel-Maronen-Pilzauflauf
mit buntem Salat
Nachtisch



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat
A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen(I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)